

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Inovasi terhadap pengolahan bahan pangan sangat dibutuhkan saat ini, serta meningkatnya permintaan makanan sehat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan dengan makanan aman, sehat, utuh dan halal. Salah satu program ketahanan pangan adalah penyediaan dan pemanfaatan bahan baku lokal diantaranya adalah dadih. Dadih merupakan makanan tradisional Sumatera Barat yang dibuat dari susu kerbau yang diperam pada suhu kamar ($\pm 30^0\text{C}$) selama kurang lebih dua sampai tiga hari dalam tabung bambu yang ditutup dengan daun pisang, berwarna putih susu dengan tekstur licin, rasa asam serta aroma yang khas (aroma bambu).

Selain sebagai makanan tradisional Sumatera Barat, dadih juga mempunyai banyak keunggulan dari pada susu fermentasi lainnya. Kandungan protein dan lemak yang cukup tinggi. Protein yang terkandung dalam dadih tergolong lengkap yang mengandung hampir semua jenis asam amino esensial guna keperluan pertumbuhan. Daya cerna protein yang cukup tinggi 86,4% - 97,8% menjadikan dadih sebagai makanan bergizi yang mudah diserap oleh tubuh.

Namun dibalik keunggulan dadih, yang menjadi kendala dalam mengkonsumsi dadih adalah kurang disukai oleh masyarakat, terutama bagi mereka yang tidak terbiasa mengkonsumsinya. Kurang disukai dan kurang populernya dadih terutama dikalangan anak-anak dan remaja dikarenakan aroma dan rasanya yang asam, begitu pula penampilannya yang dikemas dalam bambu saat dipasarkan. Pemasaran yang juga masih sederhana yaitu dijual dipasar-pasar

tradisional membuat produk susu fermentasi dalam negeri kurang diminati bahkan cenderung hanya dikenal pada daerah-daerah pedesaan di Indonesia. Salah satu produk makanan yang dapat dikembangkan dari bahan baku dadih yaitu dengan cara mengolah menjadi *stick*.

Stick merupakan salah satu makanan ringan atau sejenis kue kering dengan berbahan dasar tepung terigu, tapioka atau tepung sagu, margarin, telur dan air, yang berbentuk pipih panjang, dan pengolahannya dengan menggunakan oven atau digoreng (Pratiwi, 2013). *Stick* mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai berbagai kalangan masyarakat. Pada penelitian ini tepung terigu yang digunakan untuk pembuatan *stick* digantikan dengan dadih sebagai salah satu diversifikasi produk pangan. Diversifikasi dapat dilakukan dengan merubah bentuk, rasa, aroma, dan tampilan dadih tanpa menyebabkan kehilangan nilai gizi dan manfaat yang terkandung di dalamnya. Salah satu diversifikasi dadih dapat dilakukan adalah *stick* dadih selanjutnya diharapkan dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk karena ditambahkan wortel. Salah satu cara untuk meningkatkan kandungan serat makanan terutama betakaroten yang menjadikan pewarna makanan pada diversifikasi dadih yaitu dengan penambahan wortel.

Wortel (*Daucus carota* L.) dikenal oleh masyarakat karena kandungan gizinya sebagai salah sayuran yang kaya serat, vitamin, antioksidan, mineral, dan protein. Wortel kaya pro-vitamin A berupa betakaroten yang akan diolah tubuh menjadi vitamin A dan juga berfungsi sebagai antioksidan. Manfaat yang dimiliki wortel, penambahan wortel pada *stick* dadih dapat memperkaya *stick* dadih dengan serat, protein nabati, vitamin, dan antioksidan. Filli (2014) menyatakan

dalam penelitiannya bahwa dengan penambahan 10% tepung wortel (*Daucus carota* L.) pada pembuatan bakso itik afkir dengan kadar protein 15,14% dan serat kasar 6,52%.

Untuk mempermudah pencampuran wortel terhadap adonan *stick* dadih, dapat dilakukan dengan cara mengubah wortel menjadi tepung wortel. Tujuan pengolahan wortel menjadi tepung adalah mempermudah penyimpanan dan pada saat pengolahan *stick* dadih, karena produk yang akan dihasilkan berbentuk kering. Dimana tepung wortel memiliki daya simpan yang cukup lama yaitu 6-8 bulan (Deviurianty, 2011).

Berdasarkan uraian di atas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) pada Pembuatan *Stick* Dadih terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Serat Kasar, dan Nilai Organoleptik.**

B. Perumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.) terhadap kadar protein, kadar air, serat kasar, dan nilai organoleptik *stick* dadih?
2. Pada level berapa penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.) dapat menghasilkan *stick* dadih yang terbaik?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.) dalam pembuatan *stick* dadih terhadap kadar protein, kadar air, serat kasar dan nilai organoleptik. Manfaat dari penelitian ini adalah

untuk mengetahui kadar tepung wortel (*Daucus carota* L.) yang tepat digunakan dalam pembuatan *stick* dadih dan berbagai pengetahuan kepada masyarakat.

D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.) pada pembuatan *stick* dadih berpengaruh terhadap kadar protein, kadar air, serat kasar dan nilai organoleptik.

